

В. С. МАЦІБОРКО,

учитель образотворчого та музичного мистецтв Родниківського ліцею імені Т. Г. Шевченка Уманського району Черкаської області

«ВАРЕНИКИ – БОЖІ ХВАЛЕНИКИ...»**РОЗРОБКА ВИХОВНОГО ЗАХОДУ
ДЛЯ УЧНІВ 5 – 10 КЛАСІВ****Мета:**

ознайомити учнів з побутом нашого народу;
навчити збагачувати активний словник зразками народної творчості, поглибити знання з української традиційної кухні: виготовлення вареників;
з'ясувати значущість вареників у культурному та побутовому житті українців;

розвивати світогляд, широту думки, пізнавальний інтерес до українських традицій, культури і мови, творчі та артистичні здібності;

виховувати почуття національної гідності та гордості за українську націю.

Обладнання: інтер'єр української хати, фотозона, напис теми свята, вареники з різними начинками, презентація та відео матеріал про вареники....

ХІД СВЯТА

Звучить початок народної пісні «Ой вареники у сметані»

Ой вареники запашні, духмяні...»

Ведучий 1.

Що у світі найсмачніше?

Може краби чи ікра?

Ведучий 2.

Може, ще щось найдивніше?

Є багато різних страв...

Ведучий 1.

Креми, соуси, салати,

Ще рулети та супи.

В українську теплу хату

Завітай, будь – ласка ти...

Ведучий 2.

Тільки в хаті українській

Покуштуеш диво з див!

Ведучий 1.

Ось півмісяці у мисці –

А над ними в'ється дим...

Ведучий 2.

Ой гарячі – масло тане

Чи ж ви знаєте, що це?

Разом. Це вареники в сметані

Разом. Найсмачніші над усе!!!

Звучить початок пісні «Ой вареники у сметані»

Ой вареники запашні, духмяні...»

Ведучий 1. Так, так сьогодні мова і слава буде звучати про «Вареники». Міжнародний день вареників святкують 8 жовтня, однак в Україні шанують цю страву щодня, адже вона присутня і в повсякденному меню, і на великих святах.

Ведучий 2. Вареники стали справжнім гастрономічним символом країни, що об'єднує

традиції, сімейні цінності й любов до рідної кухні. Ця страва досі зберігає свій особливий статус, нагадуючи про глибоке коріння української культури.

Ведучий 1. Отож, ми зібралися сьогодні, щоб на цьому святі дізнатися про історію створення вареників. та цікавинками, які пов'язані з цією стравою...

Ведучий 2. Вареники з давніх-давен вважаються українською національною стравою. Ці вироби з тіста оспівані в народних піснях, описані в казках та згадуються у віршах. В українських селах дуже часто готують вареники як святкову страву та неділю - у вихідний день...

Ведучий 1. Та мало хто знає, що насправді всіма улюблені вареники є запозиченими з турецької кухні. Саме так, ця страва має східне походження.

Ведучий 2. В Туреччині ліпили пиріжки «дюшвар», а в Польщі ця страва мала назву - «польські пироги». Вони були з прісного тіста з різними начинками, які згодом варили.

Ведучий 1. Схожість з варениками можна віднайти і в італійських равіолі.

Ведучий 2. Традиційний український вареник удвічі більший за пельмень і чи не вчетверо об'ємніший, ніж італійський равіолі.

Ведучий 1. Вушка та манти – подібні до вареників – є різновидом виробів з тіста в китайській кухні.

Ведучий 2. На відміну від пельменів, у вареники кладуть не сиру, а вже готову начинку, тому під час варіння необхідно довести до готовності лише тісто.

Ведучий 1. Експерти вважають, що вареники готували ще в язичницькі часи, причому надавали їм особливого значення.

Ведучий 2. Вважають, що вперше їх стали вживати в стародавньому Трипіллі, за кілька століть до нашої ери, вареники тоді утотожнювали з місяцем і плодовитістю.

Ведучий 1. Борошно для тіста брали з різних видів злаків: жита, гречки, пшениці, ячменю. Для цієї страви не існує визначених розмірів.

Ведучий 2. Інші дослідники вважають, що вареники з'явилися на українських землях ще за часів Київської Русі.

Ведучий 1. За деякими джерелами, ця страва була пов'язана з язичницькими обрядами, де вареники символізували плідність, багатство та Місяць, що уособлював силу природи. Їх часто готували на свята, пов'язані з циклами сільськогосподарського життя.

Ведучий 2. Перша назва українських вареників – «вараники». Назва «вареники» є загальноукраїнською, а в Західній Україні на вареники казали – «пироги» – галицька назва.

Ведучий 1. Старше покоління жартує, якщо маленькі, то це вареники, а якщо пироги – так розміром у пів долоні.

Ведучий 2. Страва «вареники» походить від слова «варити», що підкреслює спосіб приготування – їх завжди варять у воді чи на пару.

Ведучий 1. Вареники у структурі святково-обрядової їжі виконують такі функції:

- об'єднувальну (родини, при приготуванні страви могли збиратися жінки чи дівчата, які разом замішували тісто, разом ліпили вареники, їх разом їли, і все це у супроводі жартів та пісень);
- символічну (народження, достатку, багатства, місяця, чоловічий символ, першопочатковості, зародження);
- магічну функцію (готували тоді, коли народжувалася худоба, яка мала бути такою товстою як вареник).

Ведучий 2. Українська версія цієї страви має характерну особливість: велике різноманіття начинок, що відображає регіональні особливості й багатство української кулінарної традиції.

Ведучий 1. В Україні ця страва настільки прижилася, що стала візитною карткою.

Відео про вареники

Ведучий 2. А різноманіття начинок для вареників перевищує цифру 100. Вареники можуть бути солоними: з бринзою та картоплею.

Ведучий 2. З пшоном чи гречкою, з горохом чи з капустою.

Ведучий 1. З квашеними огірками та оселедцем.

Ведучий 2. З солоним сиром та кропом, з сиром і тмином.

Ведучий 1. Зі шпинатом, печінкою, м'ясом, паштетом, лівером.

Ведучий 2. З грибами, квасолею та буряком... з сирно-гарбузовою начинкою, з рибкою...

Ведучий 1. Ліниві вареники, вареники з подвійною начинкою, манні вареники з абрикосами, з малиною та заварним кремом.

Ведучий 2. А що вже говорити про ягідні та фруктові вареники...

Ведучий 1. З вишнею, черешнею, чорницею, полуницею, малиною, сливами, яблуками. З горобиною, з калиною, з ревенем, з шовковицею, а пізніше навіть з шоколадом... Гарбузом, порічкою, грушою, сухофруктами, ядром горіха, маком...

Танець «Ой вареники у сметані»

Ведучий 2. Кожен український регіон навіть має свій рецепт перемашування вареників.

Ведучий 1. На Полтавщині шкварками не посипають, а загортають їх всередину у вареник.

Ведучий 2. На Черкащині смажать шкварки з цибулею.

Ведучий 1. На Уманщині полюбляють поливку з сметани...

Ведучий 2. Вареники вже стали настільки популярною стравою, що в них загортають навіть рибу та червону ікру. А замість традиційної засмаженої цибулі та сметани, до вареників подають різні соуси.

Ведучий 1. Вареники можуть мати різні форми: невеликі, трикутні чи заокруглені, у формі півмісяця, а також різними способами заліплювання...

Ведучий 2. Вареники займають особливе місце у фольклорі та культурі українців. Наприклад, відома народна пісня «А мій милий вареничків хоче» є символом любові до цієї страви.

Пісня «А мій милий вареничків хоче».

Українська народна пісня

Ведучий 1. Вареники часто використовувалися в українських традиціях та обрядах. Їх готували на весіллях, для того, щоб подарувати молодяттям а ще вагітній жінці або породіллі приносили як першу страву вареники з картоплею.

Ведучий 2. Вареники символізують достаток, родинне тепло й святковий настрій, бо століттями були невід'ємною частиною сімейних застіль і народних свят.

Ведучий 1. Вираз «як вареник у маслі» означає легке, щасливе життя, повне комфорту, бо в минулому вареники з маслом вважалися особливим частуванням.

Ведучий 2. Також вареники готували як жертвову страву, і приносили в дар Богині води. Люди вважали, що вареники мають магічні властивості.

Ведучий 1. У народних звичаях існували навіть гадання на варениках: під час свят всередину клали монету, нитку чи перець, щоб дізнатися, хто стане багатим, хто поїде в далеку дорогу, а хто зустрине кохання.

Ведучий 2. Саме тому, дівчата на Андрія варили вареники й проводили на них різні обряди та ворожили. Одним з найцікавіших для дівчат ворожінь було наступне: « Вареники ставили перед котом, і чий вареник він з'їсть – тій дівчині готуватись до весілля, а якщо лише надкусить і покине, отже це означало, що дівчина приречена на розлучення чи самотність».

Ведучий 1. На Андрія вареники були обов'язковою стравою. Дівчата ліпили їх з цікавістю, тому що існувала така традиція: якщо дівчина зіліпить парну кількість вареників, то вийде в цьому році заміж, якщо ні – то чекатиме до наступного року своєї долі...

Ведучий 2. Не можливо уявити собі Святвечір без вареників з квашеної капусти...

Сценка «Улюблені вареники»

Ведучий 1. Вареники готували під час Різдвяних свят. На Різдво їх подавали з особливими начинками - передбачення –це цікава і весела традиція, поширена серед українців, особливо під час свят, таких як Новий рік та Різдво...

Ведучий 2. Вона додає святковому столу елемент загадковості та радості. Це звичай, коли у вареники під час приготування додають «сюрпризи» або символічні начинки, які мають своє значення.

Ведучий 1. Потім гості або члени родини випадково обирають вареники, а те, що в них знаходять, вважається передбаченням на майбутній рік.

Ведучі. Ось послушайте значення НАЧИНОК-СЮРПРИЗІВ У ВАРЕНИКАХ:

- **Монета** – багатство, фінансовий успіх.
- **Цукор** – солодке і радісне життя.
- **Сіль** – несподівані труднощі або випробування.
- **Квасоля чи горох** – велика родина, народження дитини.
- **Родзинка чи сухофрукти** – приємна несподіванка, подарунок.
- **Нитка** – довга подорож або переїзд.
- **Кільце** – любов, заручини чи весілля.
- **Лавровий лист** – успіх, досягнення великих цілей.
- **Часник** – здоров'я та захист від негативу.
- **Гречка чи рис** – стабільність та добробут, сприятливі новини.
- **Кісточка вишні** – до удачі.
- **Волоський горіх** – здоров'я.
- **Гриби** – довге та щасливе життя.
- **Картопля сира** – до підвищення.
- **Перець** – до несподіванки.
- **Мед** – міцне здоров'я.
- **Морква** – до нових знайомств.
- **Гудзик** – до оновок.

- **Насіння** – до нових плідних планів.
- **Зерно** – до багатства.
- **Борошно** – до поповнення в родині.
- **Кріп** – до хорошого здоров'я.
- **Хліб** – рік буде ситий та хороший.
- **Яблуко** – до заслуженої нагороди.

Пісня «Варенички, мої рідні» Наталія Багмут

Ведучий 2. У знаменитому творі М. Гоголя "Вій" оповідається про вареники діаметром 30-40 см, розміром з капелюх. Письменник у своїй творчості неодноразово згадував про традиційну страву з тіста з начинкою.

Ведучий 1. А які красномовні прислів'я про вареники: Сякі – такі вареники, а вже кращі галушок.

Почекайте вареники – прийде на вас масниця.

Вареники – Божі хваленики, кожен хвалить та не кожен варить.

Сметаною вареників не зіпсуєш.

Ведучий 1. Як же без загадок про вареники, їх є безліч... Послухайте декілька з них:

Місили, місили
Ліпили, ліпили,
А тоді – хіп, та в окріп!
В масло, в сметану,
Хто зуміє відгадати
Того будем частувати.

Велику муку терпіли,
В окропі кипіли,
Сиром боки позапахані,
Маслом очі позаливані,
Я вас величаю -
І в сметану вмочаю!

Довго з тіста їх ліпили,
У окропі поварили.
Потім дружно ласували,
Ще й сметанки додавали...

Ведучий 1. Існують ще й побажальні примовки про вареники:

- Їжте вареники бульб'яні – щоб ваші щічки були рум'яні;
- Їжте вареники з капусти, щоб животи були тлусті;
- Їжте вареники з гречки, щоб між вами не було суперечки;
- Їжте вареники з ревеню – не будете биті ремнем;
- Їжте вареники з вишень – будете мати багато грошей;
- Їжте вареники з грибами, щоб були ви всі здоровими кумами;
- Їжте вареники з маком, щоб було до смаку;
- Їжте вареники сиром – з добром вас усіх і з миром!!

Вірш «Наш вареник знаменитий.» Т.Дубовик

Ведучий 2. Українці не втомлюються висловлювати любов та шану до своєї улюбленої страви. У 2006-му році в місті Черкаси відомий скульптор Іван Фізер звів перший в Україні пам'ятник варенику.

Проте у 2013 році його демонтували, і зараз він перебуває в приватній колекції.

Ведучий 1. Вареник увіковічили в камені в канадському Глендоні. На центральній площі міста височіє пам'ятник варенику, який вважається офіційним символом міста! Кулінарне диво з каменю заввишки у 9 метрів важить майже три тонни.

Ведучий 2. А кращі кулінари та кондитери України щороку отримують нагороду – спеціальний нагрудний знак «Золотий вареник».

Ведучий 1. Нагорода була заснована в 1999 році. Знак, зроблений із золота та цирконію, розроблений і виготовлений у Сімферополі народним майстром України Сергієм Скляром.

Ведучий 2. В Україні популярні фестивалі вареників. Неодноразово проводилися такі фестивалі в місті Запоріжжі.

Ведучий 1. Майже кожного року проходять такі фестивалі вареників у Буковелі.

Ведучий 2. Рекордний вареник на подібному святі зварили в 2006 році в Черкасах, він мав вагу 70 кілограмів.

Ведучий 1. Та яке ж свято без частування нашими улюбленими варениками... пригощайтесь, смакуйте, наші молоді газдині - наварили, напекли, старались, готували...

Виходять дівчата з макітрами, з варениками в українській формі, розказують вірші під музику

Ведучий 2. Таким чином, вареники не лише є смачною стравою, але й мають важливе значення як елемент культурної спадщини, який об'єднує українців і підкреслює унікальність нашої кухні.

Ведучий 1. Вареники мають свою автентичність і технологію приготування. Їхній смак і зовнішній вигляд еволюціонували саме в межах української кухні, роблячи їх національним брендом.

Ведучий 2. Сьогодні вареники часто асоціюють із Україною на міжнародному рівні. Ця страва є частиною українських кулінарних фестивалів і відома за межами країни завдяки українській діаспорі.

Ведучий 1.

Є вареники у хаті -
В Україні все гаразд...
Всі щасливі і багаті
Щире сонце світить в нас!
Ведучий 1.

Слава хаті українській!
Слава нашій всій Землі!!!
І вареникам у мисці,
Що на нашому столі!!

Ведучий 1. Ось і підійшло до завершення наше Свято українського вареника...

Ведучий 2. Вареники – це страва, яка об'єднує покоління й несе тепло родинних традицій. Їхня історія, символіка й різновиди показують, наскільки багата українська кухня.

Ведучий 1. Пізнаючи нові факти, ми ще більше починаємо цінувати цю просту, але чарівну страву. Вареники – це не просто їжа, а справжнє культурне явище.

Ведучий 2. Свято вареників збагачує культурну спадщину і підіймає настрій всім і кожному, хто брав участь у ньому та хто присутній у цьому залі....

Ведучий 1. Це дійство не тільки наповнює наші серця, а також шлунки радістю та теплом...

Ведучий 2. Всім дякуємо за увагу!

Разом. До зустрічі!

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Українські приказки, прислів'я. / уклад. М. Номис, М. Пазяка. Київ: Либідь, 1993 («Літературні пам'ятки України»). 768 с
2. Закувала зозуленька. Антологія української народної творчості: пісні, приказки, прислів'я, загадки, скоромовки для старшого шкільного віку / упоряд. Н. Шумада, В. Вересюк, С. Музиченко. Київ: Веселка 1989, 606 с
3. Українське народознавство /упоряд. С. Павлюк, Г. Горинь, Р. Кирчіва. Львів. Видавничий центр «Фенікс». 1994, 607 с.